



## Menù Cerimonie Anno 2019

Per prima cosa, vi ringraziamo per aver pensato alla nostra struttura per la vostra cerimonia. In questo modulo è indicata la lista dei piatti che cuciniamo. Il menù che potete scegliere viene servito al costo base di 33 euro e include: gli antipasti misti della casa (scelti da noi), 2 Primi piatti a scelta e 2 Secondi piatti a scelta. Il cuoco è a vostra disposizione per eventuali variazioni o per la scelta di piatti non presenti in questa lista. Per il dolce potete scegliere tra le opzioni riportate nel relativo quadro. Per quanto riguarda le bevande, nel menù includiamo una bottiglia di vino della casa ogni 4 persone e l'acqua per la durata del pasto. Una bottiglia di vino supplementare viene servita al costo di 13€ e l'amaro a 3€. La scelta di meno portate, non comporta la riduzione del costo base del menù. A causa delle ridotte dimensioni del locale, non possiamo organizzare il servizio a buffet.

Il menù può essere consegnato personalmente, comunicato telefonicamente o inviato via mail a [informazioni@agriturismolasorgente.info](mailto:informazioni@agriturismolasorgente.info) fino a 10 giorni prima della cerimonia. Sono valide le prenotazioni confermate mediante una caparra di almeno 50€ (da consegnare presso la struttura).

### Parte 1: Informazioni sulla cerimonia e logistica

Sig./Sig.ra: .....Tel: (Pref. Cellulare): .....  
Data:..... Orario di arrivo Previsto: .....  
Tipologia Cerimonia e Nome/i del/i festeggiato/i: .....  
Coperti: Numero Adulti..... Bambini 3-10 Anni:.....Bambini 0-3 Anni:.....

Proposta di menù e prezzo per i bambini da 3 a 10 anni da concordare al momento della prenotazione. Da 10 anni in poi è previsto il pagamento della tariffa adulti.

o Menù Ridotto 18€	o Menù Completo Bambino 20€
Stesso Menù degli adulti	- Antipasto bimbo; - Pasta al pomodoro, Ragù o Bianca; - Cotoletta con patate - Dolce

Numero Menù Completo Bambino: .....

Altre informazioni:

Intolleranze Alimentari e Allergie (Verranno predisposte le opportune modifiche al menù scelto)

Presenza di Persone **IMPOSSIBILITATE** a fare scale: O Si O No

Altro e totale preventivo: .....

## Parte 2: Scelta del menù:

Gli antipasti: Gli antipasti vengono scelti dal cuoco e consistono in un piatto che solitamente include 6/7 assaggi tra: torta salata, bruschette, frittatine ripiene, svariate tipologie di verdure, salumi nostrani (sempre presenti), tortino di patate, insalate miste, sfoglie con formaggi, Melanzane farcite, ecc....

I Primi Piatti: E' possibile scegliere 2 piatti tra quelli proposti, consigliamo di scegliere sempre un risotto, specialità della casa.

<b>Risotti:</b>	<b>Secondo Primo</b>
O Risotto al Taleggio e Radicchio	
O Risotto alla Salsiccia e Zafferano	O Lasagnette alla Zucca e Speck
O Risotto al Salva Cremasco con pancetta croccante	O Lasagnette con crema di fontina ed Erbette
O Risotto agli Asparagi	O Tortelli alla zucca con polvere d'amaranto
O Risotto al Taleggio e Pere	O Casoncelli alla carne
O Risotto alla Zucca	O Tortelli di magro al basilico
O Risotto ai Peperoni Grigliati	O Tortelli ai formaggi
O Risotto alle Ortiche e Salsiccia	O Tagliolini di pasta fresca alle verdure
	O Tortelli Cremaschi Tradizionali (+ 2 euro)

I Secondi piatti: I secondi che offriamo sono principalmente di carne. Come per i primi è possibile sceglierne 2 tra quelli elencati. I secondi sono accompagnati da un contorno stagionale

<b>Carne di Manzo, Maiale e Pollo</b>		<b>Animali da Cortile</b>
O Scaloppine di maialino al vino rosso con scaglie di grana e rucola;	O Arrosto di maialino aromatizzato all'arancia	O Coniglio arrosto aromatizzato alle erbe
O Scaloppine al Misto di Funghi;	O Arrosto di maialino con salsiccia e funghi	O Coniglio alla boscaiola
O Scaloppine alle zucchine;	O Arrosto di tacchino farcito	O Anatra all'arancia;
O Filetto di maialino con riduzione di aceto balsamico;	O Arrosto di Manzo all'olio	O Faraona in umido
O Stracotto di Manzo con polenta	O Arrosto di maialino farcito con ricotta e spinaci	O Pollo nostrano al forno con verdure;

I Dolce: E' possibile scegliere tra tre tipologie di dolce. Il nostro "tris di dolci" viene servito incluso nel prezzo.

<b>Dolce</b>	<b>Altre Opzioni</b>
O Dolce A: Tris di dolci della casa (Incluso nel menù)	O Aperitivo (Stuzzichini più bevande: 4 euro a coperto)
O Dolce B: Dolce da Pasticceria convenzionata. (2/3€ a porzione a seconda della tipologia della torta)	O Macedonia (3 euro a coperto)
.....	O Spumante Della Casa Secco o Dolce (18€ a Bottiglia)
O Dolce C: Dolce portato dal cliente	
(Attenzione! Non è possibile portare bevande dall'esterno)	
Nel caso si opti per i dolci di tipologia B e C e si esclude il dolce A, verrà riconosciuto uno sconto di 0,50€ sul costo del menù adulti.	